品 番

JKT-B1型

家庭用

IH炊飯ジャー

炊きたて

取扱説明書

保証書つき

このたびは、お買い上げまことにありがとうございます。
ご使用になる前に、この取扱説明書を最後までお読みください。
お読みになった後は、お使いになる方がいつでも見られるところに必ず保管してください。

もくじ

ご意見をお寄せください。
http://www.tiger.jp/

日本国内 100V 専用

交流 100V 以外の電源では使用できません。

1 安全上のご注意

ご使用前によくお読みの上、必ずお守りください。

※ここに表した注意事項は、お使いになる人や他の人々への危害や財産への損害を未然に防止するためのものです。安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。
※本体に貼付しているご注意に関するシールは、はがさないでください。

表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、以下の表示で区分して説明しています。

⚠警告	取り扱いを誤った場合、使用者が死亡または重傷[*1]を負うことが想定される内容を示します。
⚠注意	取り扱いを誤った場合、使用者が傷害[*2]を負うことが想定されるか、または物的損害[*3]の発生が想定される内容を示します。

*1 重傷とは、失明や、けが、やけど（高温・低温）、感電、骨折、中毒などで後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
*2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけがややけど、感電などをさします。
*3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

図記号の説明

注意

△記号は、警告、注意を示します。具体的な注意内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

禁止

⃠記号は、禁止の行為であることを示します。具体的な禁止内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

指示

●記号は、行為を強制したり指示したりする内容を示します。具体的な指示内容は図記号の中や近くに絵や文章で表します。

⚠警告

禁止

交流100V以外では使わない。（日本国内100V専用）
火災・感電の原因。

必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う。
他の器具との併用により、分岐コンセント部が異常発熱して、発火するおそれ。

禁止

電源コードは、破損したまま使わない。また、電源コードを傷つけない。
（加工する・無理に曲げる・高温部に近づける・引っ張る・ねじる・たばねる・重いものを載せる・挟み込むなど）
火災・感電の原因。

必ず実施

差込プラグにほこりが付着している場合は、よくふき取る。
火災の原因。

必ず実施

差込プラグは根元まで確実に差し込む。
感電・ショート・発煙・発火のおそれ。

禁止

電源コードや差込プラグが傷んだり、コンセントの差し込みがゆるいときは使わない。
感電・ショート・発火の原因。

ぬれ手禁止

ぬれた手で、差込プラグの抜き差しをしない。
感電やけがをするおそれ。

禁止

炊飯中は、絶対にふたを開けない。
やけどをするおそれ。

接触禁止

スチームキャップ、蒸気孔に顔や手を近づけない。
やけどをするおそれ。特に乳幼児には、さわらせないように注意する。

禁止

子供だけで使わせたり、幼児の手が届くところで使わない。
やけど・感電・けがをするおそれ。

⚠警告

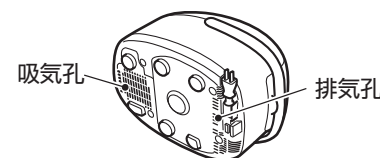
水ぬれ禁止

水につけたり、水をかけたりしない。
ショート・感電のおそれ。

分解禁止

改造はしない。修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。
火災・感電・けがの原因。

禁止

吸・排気孔やすき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。
感電や異常動作によるけがのおそれ。

禁止

取扱説明書に記載以外の用途には使わない。
蒸気や内容物が噴出し、やけどやけがをするおそれ。
〈してはいけない調理例〉
- ポリ袋などに具材や調味料を入れて加熱する。
- クッキングシートなどを落としぶた代わりに使用する。

必ず実施

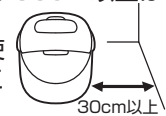
異常・故障時には、直ちに使用を中止する。
そのまま使用すると、火災・感電・けがのおそれ。
〈異常・故障例〉
- ご使用中、電源コード、差込プラグが異常に熱くなる。
- 炊飯ジャーから煙が出たり、こげくさいにおいがする。
- 炊飯ジャーの一部に割れ、ゆるみ、がたつきがある。
- 内なべが変形している。
- その他の異常や故障がある。

すぐにプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼する。

禁止

不安定な場所や、熱に弱いテーブルや敷物などの上では使わない。
火災やテーブル・敷物を傷める原因。

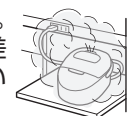
禁止

壁や家具の近くでは使わない。
蒸気や熱で、傷み・変色・変形の原因になるため、壁や家具からは30cm以上はなして使う。
キッチン用収納棚などを使用する際は、中に蒸気がこもらないように注意する。
30cm以上

⚠注意

禁止

荷重強度が不足しているスライドテーブルでは使わない
落下によるけが・やけど・故障の原因。
使用する前に、荷重強度が十分満足していることを確認する。

禁止

差込プラグに蒸気をあてない。
火災・感電・発火のおそれ。
スライド式テーブルでは、差込プラグに蒸気があたらない位置で使用する。

禁止

水のかかる所や、火気の近くでは使わない。
感電や漏電・本体の変形や火災・故障の原因。

禁止

専用内なべ以外は使わない。
過熱、異常動作の原因。

接触禁止

使用中や使用直後は、高温部にふれない。
やけどの原因。

プラグを抜く

使用時以外は、差込プラグをコンセントから抜く。
けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因。

必ず実施

必ず差込プラグを持って引き抜く。
感電やショートして発火するおそれ。

禁止

操作パネルに蒸気があたるような狭い空間で使わない。
蒸気や熱で操作パネルの変形や本体の傷み・変色・変形・故障の原因。スライド式テーブルでは蒸気があたらないように引き出して使用する。

1 安全上のご注意

⚠注意

必ず実施

電源コードを巻き取るときは、差込プラグを持って行う。
電源コードが当たってけがをするおそれ。

必ず実施

取り扱いはていねいに。
落としたり、強い衝撃を加えたりすると、けがや故障の原因。

必ず実施

ふたを開けるときは、蒸気に注意する。
やけどのおそれ。

接触禁止

本体を持ち運ぶ際は、フックボタンにふれない。
ふたが開いてけがや、やけどのおそれが。

禁　止

タコ足配線はしない。
火災のおそれ。

禁　止

炊飯中は本体を移動しない。
やけどやふきこぼれの原因。

禁　止

丸洗いはしない。
本体を丸洗いしたり、本体内部や底部に水を入れたりしない。ショート・感電のおそれ。

必ず実施

お手入れは、本体が冷えてから行う。
高温部（放熱板や内なべ等）にふれることによるやけどのおそれ。

必ず実施

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品をご使用の際には専門医とよくご相談の上お使いください。
本製品の動作により、ペースメーカーに影響を与えるおそれ。

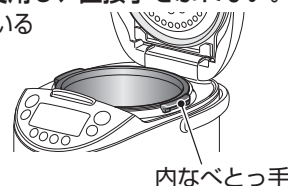
禁　止

吸・排気孔をふさぐような場所や、室温の高い場所では使わない。
カーペット、ビニール袋などの上には、置かない。感電や漏電、火災・故障の原因。

禁　止

磁力線が出ているので、磁気に弱いものを近づけない。
テレビ・ラジオなどは、雑音の入るおそれ。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープ・ビデオテープなどは、記憶が消えるおそれ。

禁　止

使用中、内なべとっ手をさわるときはなべつかみを使用し、直接手をふれない。
高温になっているため、やけどのおそれ。

末永くご使用いただくためのご注意

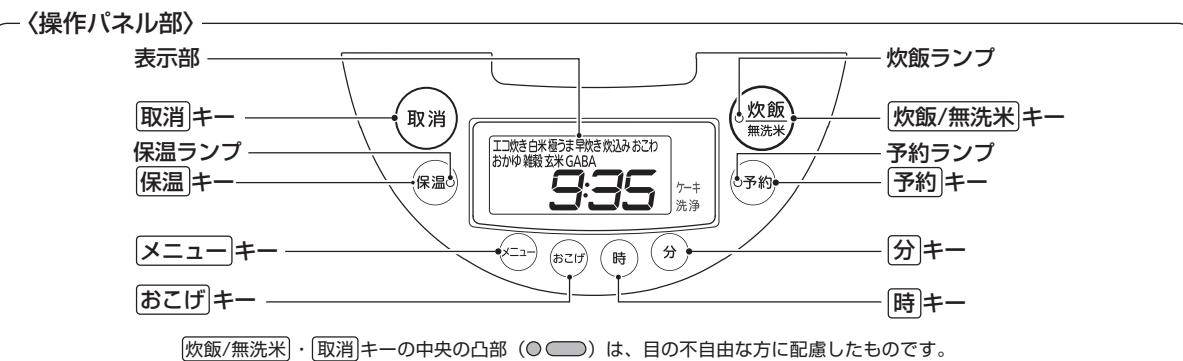
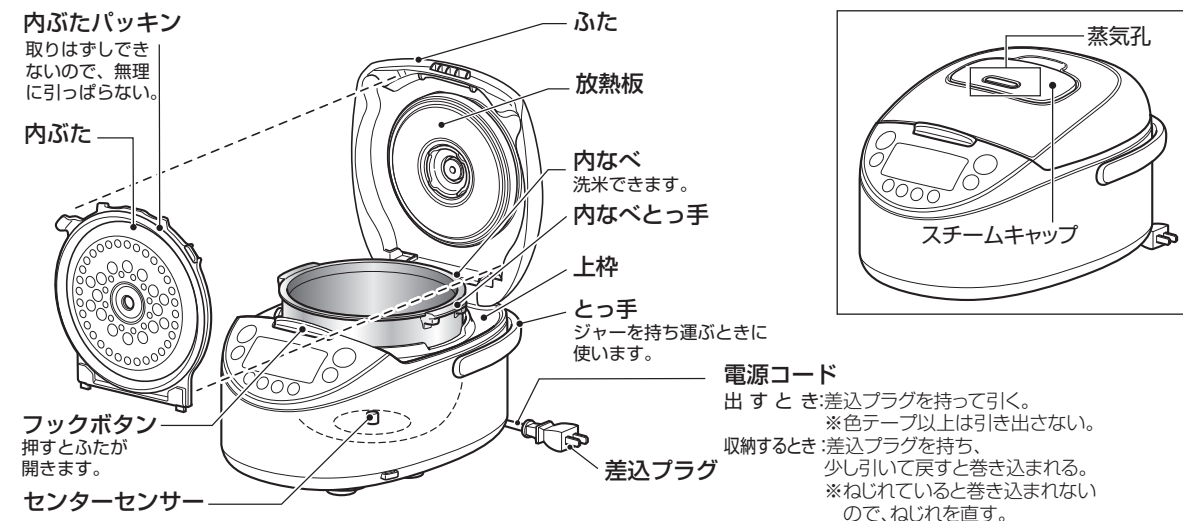
- こげついたごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。
  蒸気もれ・吹きこぼれ・故障やおいしく炊けない原因。
- 炊飯中、本体に布などをかけない。
  本体やふたの変形・変色の原因。

- 機能・性能を維持するため、製品に穴を設けておりますが、この穴からまれに虫等が入り故障することがあります。市販の防虫シートを使用する等、ご注意ください。また、虫等が入り故障した場合は、有償修理になります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがありますが、人体には無害で、炊飯や保温性能も問題ありません。気になる場合や、変形・腐食した場合は、お買い求めできます。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問合せください。

- **内なべのフッ素加工面のふくれやはがれ、変形の原因になるため、必ずお守りください。**
  - 内なべをガス火にかけたり、IHクッキングヒーター・電子レンジなどに使用しない。
  - 白米・無洗米以外のごはん（炊込みなど）を保温しない。
  - 内なべの中で酢を使用しない。
  - 付属品か木製品以外のしゃもじを使用しない。
  - 金属製のおたまやスプーン、泡立て器など、かたいものを使用しない。
  - 内なべにザルなどをのせない。
  - 内なべに食器類など、かたいものを入れない。
  - 金属へらやナイロンたわしなど、かたいものでお手入れしない。
  - 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。

2 各部のなまえとはたらき

〈操作パネル部〉

炊飯/無洗米・取消キーの中央の凸部（〇▭）は、目の不自由な方に配慮したものです。

付属品の確認

音について

炊飯中・保温中・再加熱中にする下記の音は、異常ではありません。

- 「ブーン」という音（ファンが作動している音）
- 「ジーッ」や「チリリリ…」という音（IHが作動している音）

リチウム電池について

リチウム電池を内蔵していますので、差込プラグを抜いても現在時刻や予約時刻を記憶し続けます。

- リチウム電池は、差込プラグを抜いた状態で4〜5年の寿命があります。
- リチウム電池が切れると、差込プラグを差し込むと「0：00」が点滅します。通常の炊飯はできますが、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶は、差込プラグを抜くと消えてしまいます。

リチウム電池は、お客様ご自身では交換できません。

新しいリチウム電池との交換は、お買い上げの販売店または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口まで修理をご依頼ください。（有償）

時刻の確認

時刻は24時間で表示されます。時刻が合っていないときは、現在時刻に合わせてください。（P.30参照）

メニューの選べる機能と特長

メニュー	無洗米選択	保温	予約（吸水）選択	おこげ	特長
エコ炊き	○	○	○	–	白米（無洗米）を炊くときに選びます。「白米」メニューと比べて、少しかためになりますが、少ない消費電力量（約4〜29%削減）で炊くことができます。
白米	○	○	○	○	白米（無洗米）を炊くときに選びます。（標準の炊きかたです。）また、おこげを選択すると、こうばしいおこげごはんが炊けます。
極うま	○	○	○	–	白米（無洗米）の甘み・うまみ・粘りを引き出して炊きたいときに選びます。 「白米」の2倍の時間で吸水し、しっかりと時間をかけて加熱することで、味わい深いごはんが炊きあがります。
早炊き	○	○	–	–	白米（無洗米）を早く炊きたいときに選びます。
炊込み	○	△	–	○	炊込みごはんを作るときに選びます。また､おこげを選択すると、こうばしいおこげごはんが炊けます。
おこわ	–	△	–	–	おこわを作るときに選びます。
おかゆ	○	–	○	–	おかゆを作るときに選びます。
雑穀	○	△	○	–	麦、あわ、ひえ、黒米、赤米などの雑穀を白米といっしょに炊くときに選びます。
玄米	–	△	○	–	玄米を炊くときに選びます。
玄米GABA（玄米ギャバ増量）	–	△	○	–	玄米をやわらかく食べやすく炊きたいときに選びます。（「玄米」よりも炊飯時間を長くして炊きあげます。）また、健康に役立つと話題の栄養素であるギャバ（ガンマ-アミノ酪酸）を「玄米」に比べて増やします。

※△：保温はできますが、ごはんのおいしさが損なわれますので、保温はしないでください。
炊飯容量は、P.30参照。

おこげについて

- 少量のごはんを炊いたときは、おこげを選択してもおこげがつきにくい場合があります。
- 無洗米を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。
- 「おこわ」「雑穀」「玄米」「玄米GABA」､発芽玄米・胚芽米・分づき・麦飯を炊いたときは、おこげが濃くつく場合があります。

「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「雑穀」メニューは、無洗米が選べます。水加減やお米の浸水時間を気にせず、無洗米が楽においしく炊けます。

洗う手間のかからない「無洗米」。ヌカをきれいに取ってあるため、とぎ汁で海や川を汚さないから、環境にもやさしいお米です。

分量について

具や雑穀の分量については、P.7を参照してください。

炊飯時間の目安

サイズ＼メニュー	エコ炊き	白米	極うま	早炊き	炊込み	おこわ
1.0L（5.5合）タイプ	40〜50分	43〜53分	64〜74分	20〜45分	44〜63分	35〜45分
1.8L（1升）タイプ	40〜53分	46〜57分	65〜76分	22〜52分	44〜66分	37〜49分

サイズ＼メニュー	おかゆ	雑穀	玄米	玄米GABA（玄米ギャバ増量）
1.0L（5.5合）タイプ	63〜73分	54〜64分	68〜83分	4時間21分〜4時間31分
1.8L（1升）タイプ	63〜73分	55〜65分	69〜83分	4時間24分〜4時間38分

※ 上記の時間は、すぐに炊いた場合のむらしあがりまでの時間です。（電圧100V、室温23℃、水温23℃、水加減は標準水位）
※ 無洗米を選択された場合は、各メニューともに1〜5分長くなります。
※「炊込み」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間とほとんど変わりません。
※「白米」メニューで「おこげ」を選択された場合は、上記の時間より5〜10分長くなります。
※ 炊飯時間は、炊飯量、お米の種類、具の種類や量、室温、水温、水加減、電圧、タイマーを使用したときなどにより多少異なります。

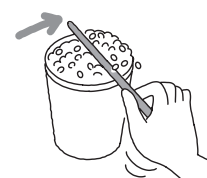
ごはんをおいしく炊くための

炊く前の準備は8ページ、炊きかたは9〜14ページをお読みください。

良いお米を選び、涼しい場所に保存

精米日の新しい、粒のそろったつやのあるお米を選びましょう。保存は、風通しの良い、涼しくて暗い場所に。

付属の計量カップで正確にはかる

（1カップは約0.18L）
※ 無洗米も付属の計量カップではかりましょう。本製品は炊きかたを工夫していますので、無洗米専用の計量カップは必要ありません。

洗米は手早く

たっぷりの水で手早くかき混ぜ水を捨て、水が澄むまで手早く洗いましょう。

発芽玄米・胚芽米・分づきを炊くときは「白米」「極うま」メニューを選びましょう

麦飯を炊くときは「雑穀」メニューを選びましょう

無洗米を炊くとき

- 無洗米と水を入れた後、ひと粒ひと粒が水になじむように、底からよくかき混ぜてください。（上から水を入れただけだと、お米が水になじまず、うまく炊けない原因になります。）
- 水を入れて白くにごるときは、1〜2回水を入れ替えてすすぐことをおすすめします。（白くなるのは米のデンプン質でぬかではありませんが、そのまま炊くと、こげたり、ふきこぼれや、うまく炊けない原因になります。）

お米の種類やお好みに合わせて水加減しましょう

基準の目盛より水量を増やしたり、減らしたりする場合、1/3目盛以上の増減はお避けください。ふきこぼれ等の原因となります。

●水加減の目安表

メニュー	水加減の目安（内なべ内側の目盛に合わせる）
エコ炊き	「エコ」の目盛を目安にお好みで。
白米・早炊き・雑穀	「白米」の目盛を目安にお好みで。
極うま・炊込み	「極うま」の目盛を目安にお好みで。
おこわ（もち米とうるち米）	「白米」と「おこわ」の目盛の間。（もち米だけの場合より水量は多めに。）
おこわ（もち米）	「おこわ」の目盛。
おかゆ	全がゆの場合は､「おかゆ・全」の目盛。五分がゆの場合は、「おかゆ・五分」の目盛。
玄米・玄米GABA（玄米ギャバ増量）	「玄米」の目盛。

※ 無洗米の場合も、上記の水加減と同じです。
※ 胚芽米・麦飯・発芽玄米・分づきは、「白米」「極うま」の目盛を目安に水加減してください。
※ 発芽玄米・雑穀（麦飯含む）は市販の袋に水加減などの記載があるときは、その内容に従い、お好みで水加減してください。

具を入れて炊くとき

1カップに対して具は約70g以下。調味料はよくかき混ぜ、具はお米の上にのせます。具を入れて炊く場合の最大炊飯量（下表）は必ず守りましょう。

メニュー	1.0Lタイプ	1.8Lタイプ
炊込み	4合以下	7合以下
おこわ	3合以下	6合以下
全がゆ	1合以下	2合以下
玄米	3合以下	5合以下

おこわを炊くとき

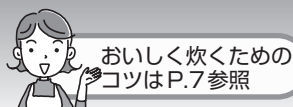
洗米後、お米が水より上に出ないように平らにして炊飯しましょう。

玄米に白米を混ぜて炊くとき

- 玄米が白米よりも多いときは、「玄米」を選んでください。
- 玄米と白米が同量のとき、玄米が白米よりも少ないときは、「白米」「極うま」を選んでください。（このとき玄米は、1〜2時間つけおきして吸水させてから炊いてください。）

雑穀を白米に混ぜて炊くとき

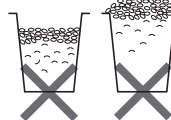
- 雑穀は、白米の2割以内の分量にしてください。
- 雑穀は白米の上にのせて炊いてください。混ぜ込むとうまく炊けない場合があります。

3 ごはんを炊く前の準備

1 お米をはかる

必ず付属の計量カップではかります。

※ 付属の計量カップにすりきり一杯で、約1合(約0.18L)

無洗米も付属の計量カップではかってください。

正しい計量例　間違った計量例

指定の炊飯量(P.30の仕様表参照)以外で炊かない。うまく炊けない原因。
※ 具を入れて炊く場合はP.7参照。

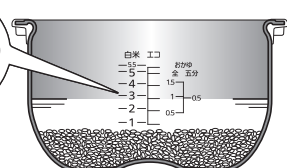
2 お米を洗う(内なべで洗米できます)

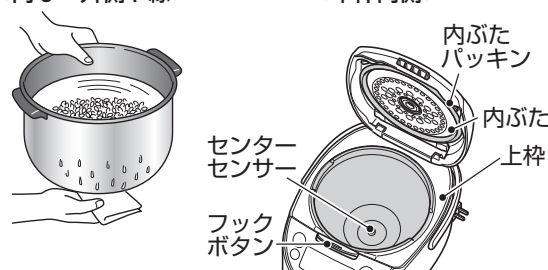
※ 無洗米の場合は、P.7を参照してください。

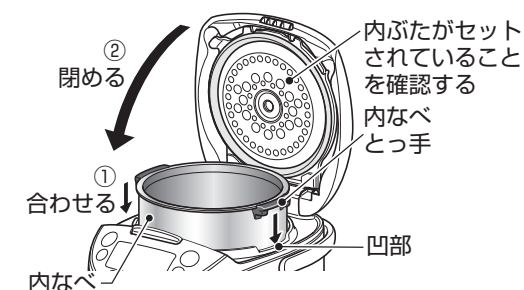
ご注意　お湯(35℃以上)で洗米や水加減しない。ごはんがうまく炊けない原因。

3 水加減する

内なべを水平に置き、内なべ内側の目盛に合わせて水加減します。

お米の種類・メニューを確かめてお好みで水加減します。(P.7の目安表を参照)

4 水滴・米つぶなどをふき取る

<内なべ外側や縁>　<本体内側>

ご注意
上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは必ず取り除く。ふたが閉まらなくなったり、炊飯中にふたが開く原因。

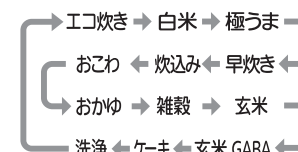
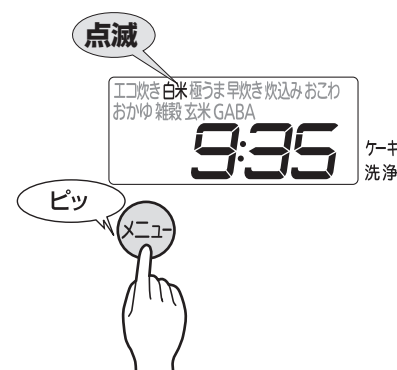
5 内なべを本体にセットしてふたを閉める

6 差込プラグをコンセントに差し込む

ご注意　保温ランプが点灯している場合は、取消 キーを押して、消灯させる。

音　内なべをセットしない状態で、炊飯/無洗米 キーを押したとき、または、保温 キーを押したときは、「ピピピ…」と音でお知らせします。

4 ごはんの炊きかた

1 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

押すごとに、メニューが順に切り替わります。

※ あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。
※ メニュー選択中に 取消 キーを押すと、「エコ炊き」に切り替わります。

ご注意
「早炊き」は、「白米」「極うま」に比べて炊飯時間が短いので、かために炊きあがります。

2 おこげごはんにするときは、おこげ キーを押す(「白米」「炊込み」のみ)

※「おこげ」を取り消す場合は、再度 おこげ キーを押す。

ワンポイント
- おこげを選ぶと、キツネ色のおこげがつき、こうばしい香りがしておいしくなります。
  ※ お米の種類によっては、おこげがつきにくい場合があります。
- おこげのこうばしさを損なわないために、炊飯後は早めにお召し上がりください。

おこげごはんは、かたくなるので注意する。

3 炊飯/無洗米 キーを1回押す

(無洗米のときは、2回押す)

炊飯が開始されます。

【無洗米のとき】

(「エコ炊き」「白米」「極うま」「早炊き」「炊込み」「おかゆ」「雑穀」のみ)

※「無洗米」を取り消す場合は、約20秒以内に、再度 炊飯/無洗米 キーを押す。

使いかた

5 ごはんが炊きあがったら

「むらし」になると…

表示部にむらしあがるまでの残り時間が 1分単位で表示されます。

※ メニューによってむらし時間が異なります。

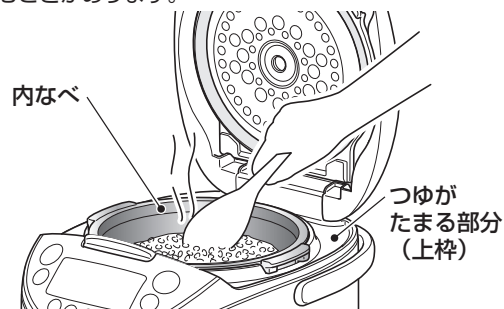
炊きあがると

自動的に保温します。

※「おかゆ」は炊きあがったら保温ランプが点滅します。保温はされませんので、お早めにお召し上がりください。

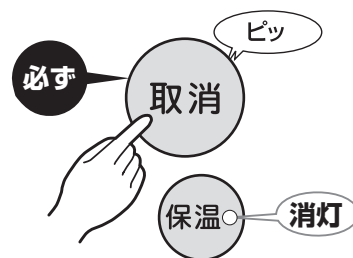
1 ごはんをほぐす

炊きあがったら、必ずすぐにごはん全体をほぐしてください。

※ 内なべの形状による特徴で、ごはんの中央部がややくぼむことがあります。

ご注意

炊飯直後や保温中にふたを開けて、つゆが上枠や外などに流れ落ちた場合は、ふき取る。

炊飯ジャーを使い終わったら…

1 必ず [取消] キーを押す

ご注意

保温を取り消さずに差込プラグを抜くと、次に使用するときに保温ランプが点灯して、炊飯できません。

2 差込プラグを抜いて、
電源コードを収納する
（P.5参照）

3 お手入れする
（P.18～21参照）

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

炊きあがり予約タイマー（予約1・2）について

食べたい時刻に炊きあげることができます。

- 「予約1」または「予約2」を選んで、時刻を合わせてセットすると、合わせた時刻に炊きあがります。
- 「予約1」「予約2」の2通りの時刻が記憶できます。例えば「予約1」を朝食用、「予約2」を夕食用に設定できます。
- 一度設定した時刻はそのまま記憶します。

例えば、「予約1」で13：30に設定すると、
13時30分に炊きあがります。

1 現在時刻を確認する

※ 現在時刻の合わせかたは、P.30参照。

2 [予約] キーを押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。

※ 予約吸水の場合は、P.13参照。

※ 前回設定した予約時刻が表示されますので、同じ時刻でタイマー予約する場合は、時刻あわせの必要はありません。

ご注意

- 下記の場合は、炊きあがり予約ができません。
  - 「早炊き」「炊込み」「おこわ」「ケーキ」「洗浄」の場合。
  - 下表の時間未満の場合。
    （無洗米の場合も下表の時間と同じ。）

メニュー	タイマーセットができない時間
エコ炊き	1時間　5分未満
白米	1時間　5分未満
白米（おこげ）	1時間10分未満
極うま	1時間25分未満
おかゆ	1時間15分未満
雑穀	1時間15分未満
玄米	1時間35分未満
玄米GABA（玄米ギャバ増量）	4時間50分未満

  - 表示部の時計が「0：00」で点滅している場合。
  - 内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、[取消] キーを押して消灯させる。（点灯していると、予約できません。）

音

- [予約]キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、[予約] キーまたは[炊飯/無洗米] キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

6 炊きあがり予約タイマー炊飯のしかた

3 時 分 キーを押して、炊きあげたい時刻を合わせる

※ 時刻は24時間で表示されます。

- 時 キーは1時間単位、分キーは10分単位で合わせることができます。
- 押し続けると、早送りができます。

ご注意

腐敗の原因になるため、タイマー予約は12時間以内にする。

4 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

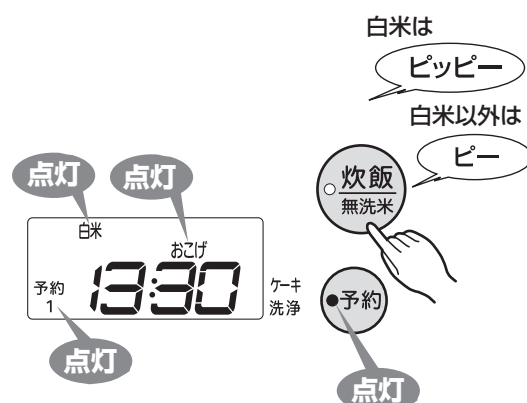
※ あらかじめメニューが選ばれている場合は、メニュー選択の必要はありません。

5 おこげごはんにするときは、おこげ キーを押す

（「白米」のみ）

6 炊飯/無洗米 キーを1回押す

（無洗米のときは、2回押す。「エコ炊き」「白米」「極うま」「おかゆ」「雑穀」のみ）

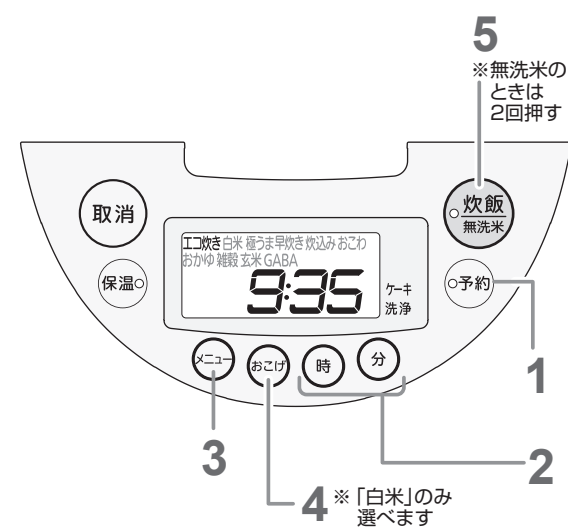
予約完了です。

※ タイマーセットを間違えたときは、取消 キーを押して、P.11の2からセットし直してください。

7 予約吸水タイマー炊飯のしかた

5 ※無洗米のときは2回押す

取消　保温　炊飯 無洗米　予約　メニュー　おこげ　時　分

エコ炊き 白米 極うま 早炊き 炊込み おこわ おかゆ 雑穀 玄米 GABA 9:35 ケーキ 洗浄

1　2　3　4 ※「白米」のみ選べます

予約吸水タイマーについて

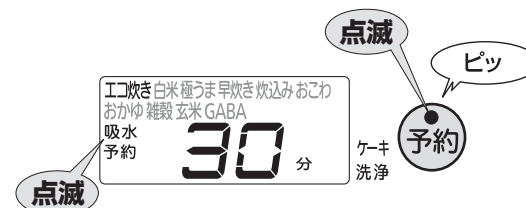
炊飯前に、お米に自然吸水させる（つけおき）時間がセットできます。

- 炊飯ジャーに内なべをセットし、「予約吸水」を選んで時間を合わせると、合わせた時間経過後に炊き始めます。
- 吸水時間は、10〜60分まで10分単位で合わせることができます。

例えば、「予約吸水」で50分に設定すると、
50分後に炊き始めます。

1 予約 キーを押して、「予約吸水」を選ぶ

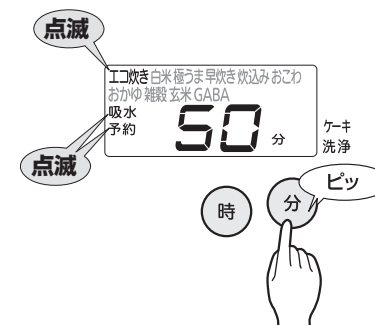
押すごとに、「予約1」→「予約2」→「予約吸水」の順に切り替わります。

※ 予約1・2の場合は、P.11参照。

ご注意

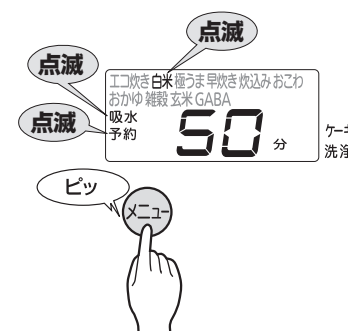
- 下記の場合は、予約吸水ができません。
  - 「早炊き」「炊込み」「おこわ」「ケーキ」「洗浄」の場合。
  - 表示部の時計が「0：00」で点滅している場合。
  - 内なべをセットしていない場合。
- 保温ランプが点灯している場合は、取消 キーを押して消灯させてください。（点灯していると、予約できません。）

音

- 予約キーを押した後、約30秒間何もしないと「ピピ」と音でお知らせします。
- タイマー炊飯ができない状態にセットされているときに、予約 キーまたは炊飯/無洗米 キーを押すと、「ピピピ」と音でお知らせします。

2 時 分 キーを押して、お米を水に浸す時間を合わせる

- 10〜60分まで10分単位で合わせることができます。
- 時 キーを押すごとに10分ずつ増え、分 キーを押すごとに10分ずつ減ります。
- お米を水に浸す時間を長くすると炊きあがりがやわらかくなります。

3 メニュー キーを押して、炊きたいメニューを選ぶ

使いかた

7 予約吸水タイマー炊飯のしかた

4 おこげごはんにするときは、[おこげ] キーを押す

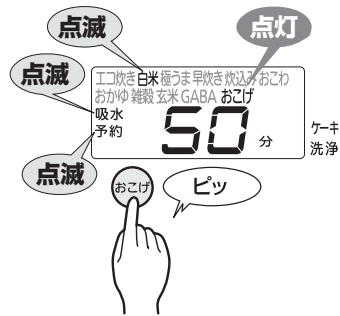
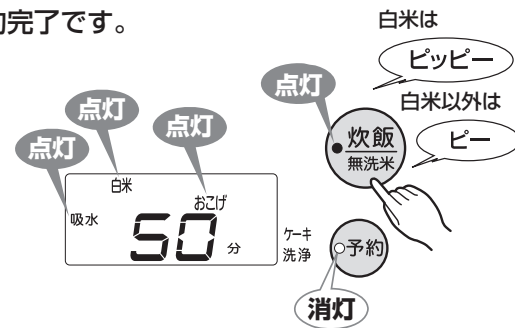
（「白米」のみ）

5 [炊飯/無洗米] キーを１回押す

（無洗米のときは、2回押す。「エコ炊き」「白米」「極うま」「おかゆ」「雑穀」のみ）

予約完了です。

白米は ピッピー
白米以外は ピー

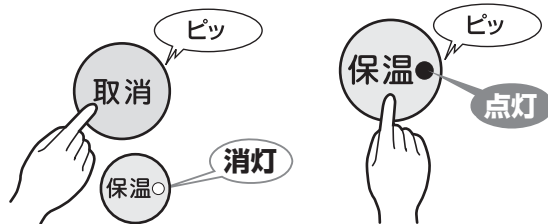
点灯 点灯 点灯 点灯 消灯

8 保温について

白米（無洗米）のつやつやのおいしさを保ちます。炊飯が終了すると自動的に保温に切り替わります。

■ 保温を中止するとき

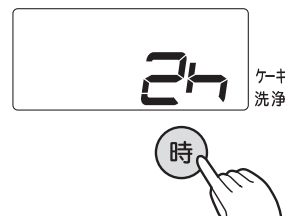
[取消] キーを押します。
（保温ランプが消灯）

■ 再度保温するとき

[保温] キーを押します。
（保温ランプが点灯）

少量のごはんを保温するとき

ごはんを内なべの中央に寄せて保温し、できるだけ早くお召し上がりください。

保温経過時間の表示について

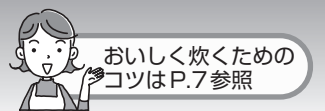
[時] キーを押している間、保温経過時間が24時間（24h）まで１時間単位で表示されます。24時間を超えると、「24」が点滅し、「h」が点灯します。

ご注意

- 保温中、内なべを持ち上げると、保温が取り消されるので注意する。
- におい・パサつき・変色・腐敗や内なべの腐食などの原因になるため、下記のような保温はしない。

  - 冷やごはんの保温
  - 冷やごはんのつぎ足し
  - しゃもじを入れたままの保温
  - コンセントを抜いての保温
  - 24時間以上の保温
  - 最小炊飯量以下の保温
    1.0L（5.5合）タイプ：1合
    1.8L（1升）タイプ：2合
  - 白米（無洗米）以外の保温

- 「おかゆ」「ケーキ」は、できあがったら [取消] キーを押して、すぐに取り出す。そのままにしておくと、のり状になったり、内ぶたについた露がおちてきてべたついたりしますので、早めにお召し上がりください。
- 内なべの縁・パッキン類にごはんつぶなどがついたときは、取り除く。乾燥・変色・におい・べたつきの原因。
- ご使用環境の厳しい状況の場合（寒冷地や周囲の温度が高い場合など）は、早めにお召し上がりください。

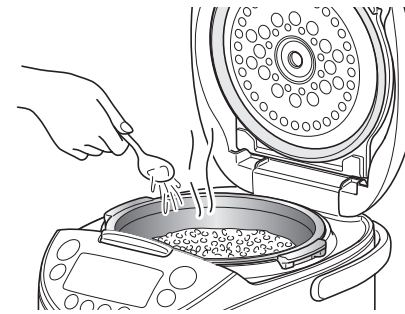
9 再加熱のしかた

おいしく炊くためのコツはP.7参照

保温中のごはんは、食べる前に再加熱するとあつあつのごはんになります。

ご注意

- ごはんが内なべの半分以上あるときは、量が多すぎて、充分にあたためられません。
- 下記のような状況で再加熱すると、ごはんがパサつきます。
  - 炊きあがり直後など、ごはんが熱いとき。
  - ごはんが最小炊飯量（1.0Lタイプは１合、1.8Lタイプは２合）以下のとき。
  - ３回以上くり返して再加熱したとき。

1 保温中のごはんをほぐす

2 大さじ１～２杯の打ち水を均一に行う

打ち水をすると、パサつきを抑え、ふっくらと仕上がります。

3 保温ランプの点灯を確認する

※ 保温ランプが点灯していないと、再加熱ができません。点灯していないときは、[保温] キーを押す。（P.14参照）

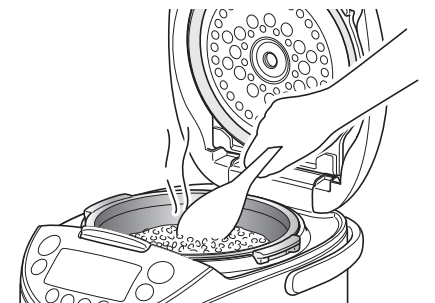
4 [炊飯/無洗米] キーを押す

※ 再加熱をやめたい場合は、[取消] キーを押す。

音

ごはんが冷たい（約55℃以下）ときは、再加熱ができません。「ピピピ…」と音でお知らせします。

5 加熱したごはん全体をよくほぐし、均一にする

使いかた

10 ケーキの作りかた(「ケーキ」メニュー)

メニューガイド(P.29)に記載されているケーキを作ることができます。

ご注意

- うまくできないことがありますので、メニューガイドに記載されているケーキ以外は作らないでください。
- メニューガイドに記載されている量を超えて作らないでください。
  ふきこぼれるおそれがあります。

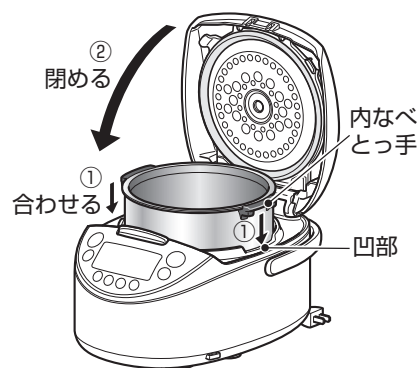
1 材料の下ごしらえをする

2 内なべに生地を流し入れる

3 2の生地の空気を抜く

ご注意

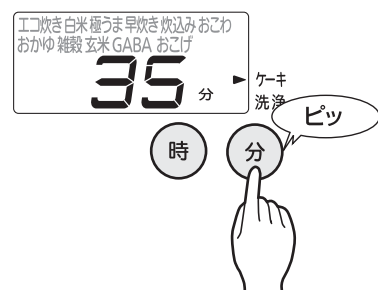
加熱前に生地の空気を抜く場合、やわらかい布の上で行ってください。
内なべの変形や破損のおそれがあります。

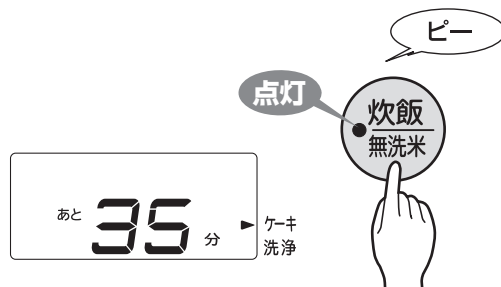
4 内なべを本体にセットしてふたを閉める

5 差込プラグをコンセントに差し込む

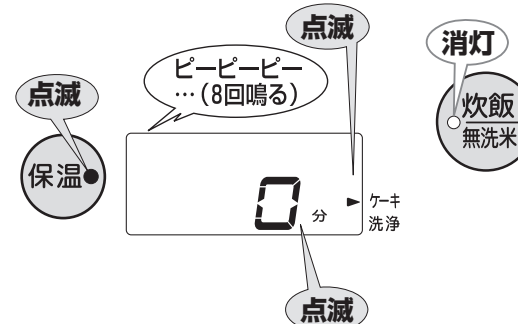
6 メニュー キーを押して「ケーキ」を選ぶ

7 加熱時間を合わせる

加熱時間は、時 分 キーで合わせます。5〜80分まで5分単位で設定できます。

※ 時 キーを押すごとに5分ずつ増え、分 キーを押すごとに5分ずつ減ります。

8 炊飯/無洗米 キーを1回押す

加熱が始まります。

9 焼きあがったら…

保温ランプと表示部の「0」が点滅します。

❶ ふたを開け、ケーキの中央に竹串を刺してみる。(生地がついてこなければ中まで焼けています。)

※ 生地がついてくる場合は、保温ランプが点滅している状態で 時 キーを押して追加の焼上げ時間を合わせ、炊飯/無洗米 キーを押す。(最大15分を3回まで追加できます。)

ご注意

追加で焼く前に 取消 キーを押さない。保温ランプの点滅が消え、引き続き焼けなくなります。押してしまった場合は、下記の手順で焼いてください。
(1) 内なべを取り出して、ぬれた布の上に置く。
(2) 本体のふたを開けたまま10分ほど放置し、本体と内なべを冷ます。
(3) 再度、内なべを本体にセットする。
(4)「ケーキ」を選択し、追加時間をセットして焼く。

❷ 内なべを取り出し、ケーキを取り出して冷ます。

ご注意

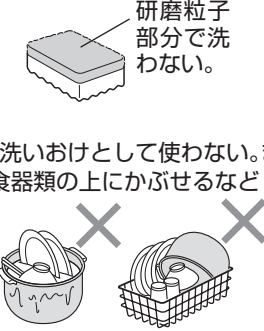
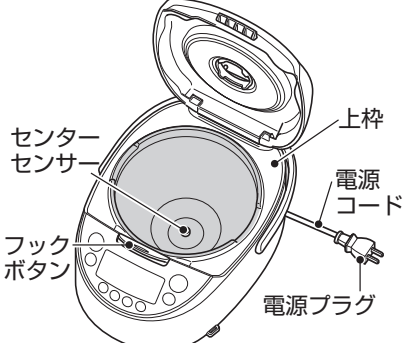
- 内なべを取り出すときは、必ずなべつかみなどを使い、直接手をふれないよう注意する。やけどをするおそれがあります。
- 焼きあがったらすぐにケーキを取り出す。そのままにしておくと、内ぶたについた露が落ちてべたつきます。

ケーキ作りが終わったら…

1 取消 キーを押す

ピッ
取消
保温
消灯

2 P.21の要領でにおいを取り除く

使いかた

11 お手入れのしかた

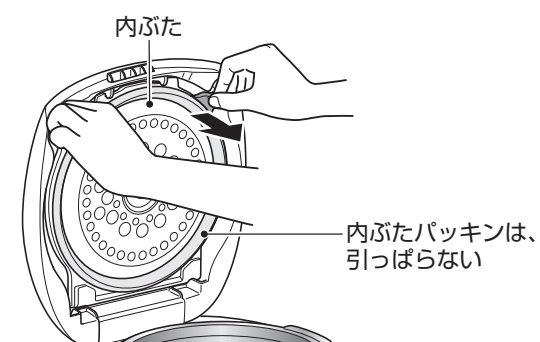
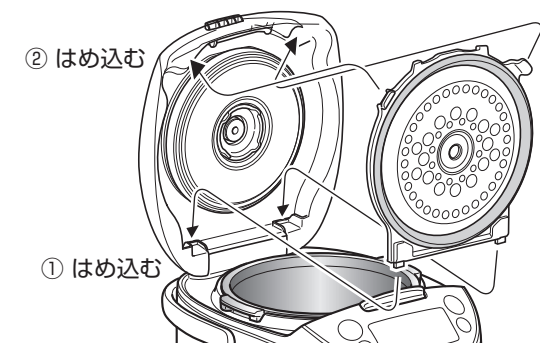
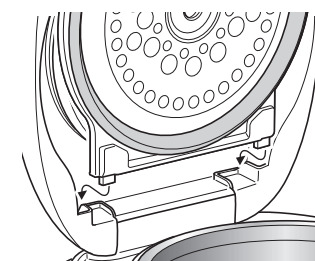
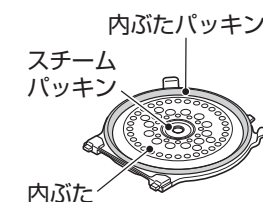
- ご使用後は、いつまでも清潔にご使用いただくために、必ずその日のうちにお手入れしてください。また、お手入れは定期的に行ってください。
- ケーキを作った後はにおいが残りやすいので、必ずその日のうちににおいを取り除いてください。（P.21 参照）

◆差込プラグを抜き、冷えてからお手入れする。◆スポンジ・布はやわらかいものを使う。
◆洗剤でお手入れするときは、台所用合成洗剤（食器用・調理器具用）を使う。
※ 洗剤分が残っていると、樹脂などの劣化・変色の原因になりますので、十分に洗い流してください。

使うたびに洗うもの		❶ 水またはぬるま湯で、スポンジで洗う。 ❷ 乾いた布で水分をふき取り、充分に乾燥させる。 **ご注意** ● 内なべは、スポンジの研磨粒子部分で洗わないでください。フッ素加工面がはがれる原因。 ● 内なべに食器類などを入れ、洗いおけとして使わない。また、内なべを乾燥させるときに食器類の上にかぶせるなどして重ね置きしない。 フッ素加工面が傷ついたり、はがれたりする原因。
	スチームキャップ （2つの部分にはずす。P.20参照）	流し洗いができます。 ❶ 水またはぬるま湯で、スポンジで流し洗いをする。 ❷ 乾いた布ですぐに水分をふき取り、充分に乾燥させる。 **ご注意** ● 変形するおそれがあるため、下記のような洗いかたはしない。 ・ 熱湯での流し洗い。・つけおき洗い。 ・ 炊飯直後の高温状態での流し洗い。 ● 雑穀（アマランサスなど）を混ぜて炊いた後は、必ずスチームキャップをお手入れする。スチームキャップが目詰まりして、ふたが開かなくなるなど故障のおそれや、うまく炊けない原因。
汚れるたびにお手入れする箇所		● 本体の外側・内側の汚れは、かたくしぼった布でふき取る。 ● 差込プラグ・電源コードは乾いた布でふく。 ● センターセンサーに、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている場合は取り除く。 ※ 取れにくい場合は、市販のサンドペーパー（320番程度）で取り除き、かたくしぼった布でふき取る ● 上枠やフックボタン付近に付着したごはんつぶ・米つぶなどは取り除く。 **ご注意** 本体内部へは、絶対に水が入らないようにする。

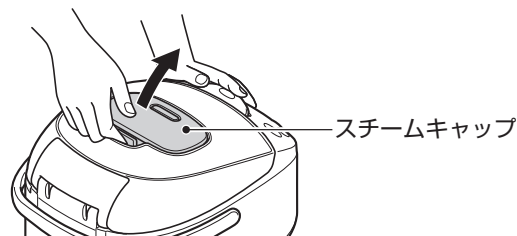
ご注意
- 腐食やにおいを防ぐため、内なべや内ぶたはいつも清潔にする。
- シンナー類・クレンザー・漂白剤・化学ぞうきん・金属へら・ナイロンたわしなどは使わない。
- 各部を取りはずした後、お手入れする。
- スチームキャップを洗った後は、すぐに乾いた布で水分をふき取る。水分をふき取らないと、「水滴」の跡が残る原因。
- 食器洗浄機や食器乾燥器などの使用はしない。 変形するおそれ。

内ぶたの取りはずし・取りつけ

■ 取りはずしかた
内ぶたのつまみを下に押し下げながら手前に引いてはずす。

■ 取りつけかた
図のようにふたにきっちりはめ込む。

ご注意
- 内ぶたパッキンは引っぱらない。
  はずすと、再度取り付けができなくなります。パッキンがはずれたときは、お買い上げの販売店にご相談ください。

11 お手入れのしかた

スチームキャップの取りはずし・取りつけ

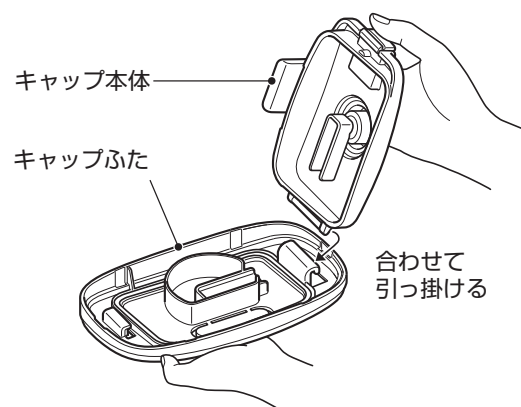
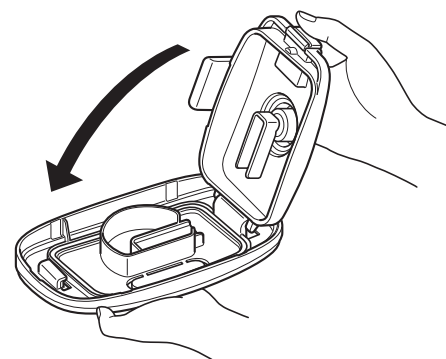
■ 取りはずしかた

❶ ふたのくぼみに指を入れ、引き上げてはずす。

ご注意

炊飯直後はスチームキャップの中に熱い露がたまっているので、注意する。

❷ スチームキャップを裏返し、キャップ本体を図のようにはずす。

■ 取りつけかた

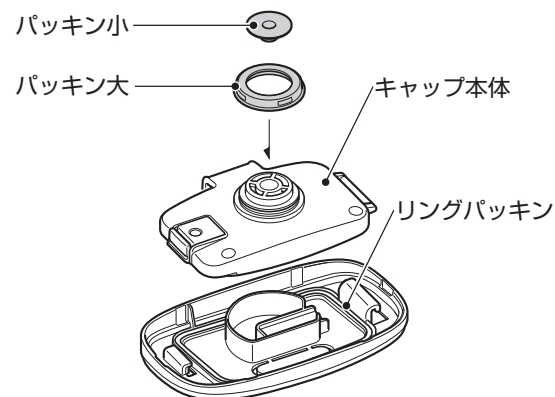
❶ キャップ本体を、キャップふたに引っ掛ける。

❷「カチッ」と音が鳴るまで押し込む。

❸ 確実に、本体に取りつける。

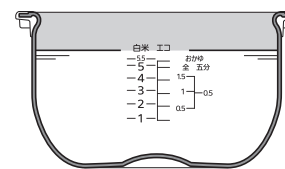
スチームキャップ用パッキンの取りつけ

パッキンを図のように注意してきっちりはめ込む。確実にはめ込まれていないと、はずれたり、蒸気もれなどの故障の原因。

ご注意

リングパッキンをはずさない。はずれたときは、元通りに確実にはめ込む。

※ 取りつけにくい場合、パッキンに水を少しつけるとつけやすくなります。

においが気になるときは洗浄する

❶ 内なべに水を８分目まで入れ、本体にセットする。

❷ 差込プラグをコンセントに差し込む。

❸ メニュー キーを押して、「洗浄」を選ぶ。

❹ 炊飯/無洗米 キーを押す。

（洗浄開始。約50分で終了）

洗浄終了の７分前になると…

点灯

炊飯
無洗米

あと 7 分

ケーキ
洗浄

残り時間を
1分きざみ
で表示

洗浄が終了すると・・・

❺ 取消 キーを押し、差込プラグを抜いて電源コードを収納する。

❻ 本体が冷えてから、内なべに残ったお湯をすて、お手入れする。

ご注意

洗浄後は、内なべ・本体が熱くなっているので、ご注意ください。やけどをするおそれ。

使いかた

12 うまく炊けない？と思ったら

炊きあがったごはんや炊飯器の動作などがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や具の量、雑穀の量、水加減を間違えた	アルカリイオン水（pH9以上）を使って炊飯した	ミネラルウォーターなど硬度の高い水を使って炊飯した	メニュー選択を間違えた	予約炊飯した	炊飯ジャーを使用後、保温を取り消さず［炊飯／無洗米］キーを押した	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶや水滴などがついている	内なべが変形している	よくほぐさなかった	最大炊飯容量を超えて炊飯した
炊きあがったごはん	かたすぎる	●		●	●			●	●	●	●
	やわらかすぎる	●	●		●	●		●	●	●	
	生煮えになる	●			●		●	●	●		●
	しんがある	●			●		●	●	●		●
	おこげができる	●	●	●	●	●		●	●		
炊飯中	蒸気がもれる	●						●	●		
	吹きこぼれる	●			●			●			
	炊飯時間が長い	●			●			●	●		
参照ページ		7·8·30	–	–	9～14	–	10	8·18	–	10	7·30

こんなとき ＼ お調べいただくこと		パッキン類や内なべの縁などにごはんつぶなどがついている	充分に洗米しなかった（無洗米は除く）	お湯（35℃以上）で洗米や水加減をした	洗米後、長時間水に浸した	洗米後、ざる上げ放置した	ふたが確実に閉まっていない	具、雑穀を混ぜ込んで炊いた調味料をよくかき混ぜなかった	割れ米が多く混ざっている	炊きあがった後、続けてすぐに炊飯した	お手入れが不充分	途中で停電があった
炊きあがったごはん	かたすぎる			●			●	●			●	
	やわらかすぎる			●	●	●	●	●	●	●		●
	生煮えになる			●				●		●		●
	しんがある			●				●		●	●	
	おこげができる		●	●	●		●	●	●		●	
	ぬか臭い		●									
炊飯中	蒸気がもれる	●					●				●	
	吹きこぼれる	●	●			●		●			●	
	炊飯時間が長い	●										●
参照ページ		8·18·19	7·8	8	–	–	8·18·19	7	–	–	18～21	31

こんなとき	理　由
うすい膜ができる	オブラート状のうすい膜は、でんぷんが溶けて乾燥したもので害はありません。
ごはんが内なべにこびりつく	やわらかいごはんやねばりけがあるごはんはつきやすいことがあります。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		お米の量や水加減を間違えた	内なべの裏・センターセンサーにこげついたごはんつぶなどがついている	よくほぐさなかった	パッキン類や内なべの縁などに、ごはんつぶなどがついている	充分に洗米しなかった（無洗米は除く）	再加熱を3回以上行った	12時間以上の炊きあがり予約タイマーセットをした	保温を24時間以上続けている
保温中のごはん	におう		●		●	●		●	●
	変色する		●	●	●		●		●
	パサつく	●	●	●	●		●		●
	ベタつく	●	●	●	●			●	●
再加熱したごはんがパサつく		●	●				●		
参照ページ		7·8·30	8·18	10	8·18·19	7·8	15	12	14

こんなとき ＼ お調べいただくこと		白米・無洗米以外を保温した	最小炊飯量以下で保温または再加熱した	少量のごはんをドーナッツ状に保温した	冷やごはんのつぎ足しをした	しゃもじを入れたままで保温した	お手入れが不充分	炊きあがり直後の熱いごはんで再加熱した	ケーキ作りを行った後、においを取り除かなかった	ごはんを入れたまま保温を取り消した	途中で停電があった
保温中のごはん	におう	●	●		●	●	●		●	●	●
	変色する	●	●	●	●	●					●
	パサつく	●	●	●	●	●					
	ベタつく		●		●	●				●	●
再加熱したごはんがパサつく			●					●		●	●
参照ページ		14	14·15	–	14	14	18～21	15	17·21	–	31

13 ケーキがうまく作れない？と思ったら

ケーキがおかしいときは、次の点をお調べください。

こんなとき ＼ お調べいただくこと		材料の種類・分量を間違えた	加熱時間が短かった	加熱時間が長かった	焼きあがったケーキをすぐに取り出さずに放置した	内なべの裏・センサーにこげついたごはんつぶ、米つぶや水滴などがついている	内なべが変形している	パッキン類や内なべの縁などにこげついたごはんつぶ・米つぶなどがついている	ふたが確実に閉まっていない	途中で停電があった
ケーキメニュー	焼けない	●	●					●	●	●
	ふきこぼれる	●								
	こげる	●		●		●	●			
	焼き色にムラがある						●			
	表面がベタつく				●	●				
参照ページ		16※	17		17	8･18	－	8･18･19		31

※…メニューガイド（P.29）を参照。

14 故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、ご確認ください。

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
セットした時刻に炊きあがっていない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	30
	P.22の「炊飯時間が長い」の項目を確認して、処置する。		
炊きあがり予約タイマーのセットができない	現在の時刻が正しくセットされていますか。	時刻を正しくセットする。	30
	表示時間が「0：00」で点滅していませんか。	現在時刻をセットする。	30
	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「ケーキ」「洗浄」を選択していませんか。	左記のメニューはタイマーセットできません。	11
	タイマーセットができない時間を選択していませんか。	タイマーセットの可能な時間でタイマー炊飯する。	
予約吸水タイマーのセットができない	「早炊き」「炊込み」「おこわ」「ケーキ」「洗浄」を選択していませんか。	左記のメニューはタイマーセットできません。	13
表示部がくもる	パッキン類や内なべの縁に、こげついたごはんつぶ・米つぶなどがついていませんか。	きれいに取り除く。	8･18･19
	内なべの外側がぬれていませんか。	乾いた布でふき取る。	
再加熱できない	[炊飯/無洗米]キーを押したら「ピピピ」と警告音がする。	ごはんが冷めています。約55℃以下のごはんは再加熱できません。	15
	保温ランプが消灯していませんか。	[保温]キーを押し、保温ランプの点灯を確認してから、再度[炊飯/無洗米]キーを押してください。	
炊飯中・保温中・再加熱中に音がする	「ブーン」という音。	ファンが作動している音です。故障ではありません。	5
	「ジーッ」や「チリリリ…」という音。	IHが作動している音です。故障ではありません。	
	上記の音とはまったく異なった音がする。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	－
[炊飯/無洗米]キーを押したとき、または[保温]キーを押したときに「ピピ…」と音がする	内なべがセットされていますか。	内なべをセットする。	8

こんなときは	ここを確認して	こう処置してください	参照ページ
炊飯中にスチームキャップの蒸気孔から泡が見える	沸とうによるもので故障ではありません。		－
炊きあがり予約タイマー、または予約吸水タイマーのセットをしているときに、「ピピピ」と音がする	[予約]キーを押してから、約30秒間何もしないと音でお知らせします。	続けてタイマーセットを行う。	11･13
本体内に、水や米が入ってしまった	故障の原因になりますので、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。		－
時刻合わせの際、[時]キーまたは[分]キーを押しても時刻セットモードにならない	炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。		30
保温ランプが点滅する	「おかゆ」「ケーキ」のメニューを選択していませんか。	そのままにしておきますと、おかゆがのり状になったり、ケーキがべたついたりしますので、お早めにお召し上がりください。	10
保温中に[時]キーを押すと「24」が点滅する	24 時間以上、保温を続けていませんか。	保温時間が24時間を超えると、「24」が点滅してお知らせします。	14
差込プラグを抜くと、現在時刻や予約時刻、保温経過時間の記憶が消える	差込プラグを差し込んだときに、表示部に「0：00」が点滅していませんか。	リチウム電池が切れています。お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	5
ふたが閉まらない、または炊飯中にふたが開く	上枠・内ぶたパッキン・フックボタン付近にごはんつぶ・米つぶなどが付着していませんか。	きれいに取り除く。	8･18･19
キーを押しても反応しない	差込プラグがコンセントに差し込まれていますか。	差込プラグを、コンセントに確実に差し込む。	2･8
	保温ランプが点灯していませんか。	[取消]キーを押し、保温を取り消してから操作する。	8
つゆが上枠にたまる	炊飯直後や保温中につゆが上枠にたまる場合がありますが、故障ではありません。上枠にたまった場合は、ふきんなどでふき取ってください。		10
電源コードが巻き込まれない	電源コードを色テープ以上に引き出していませんか。	お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	
	電源コードが絡まったり、ねじれたり、ゴミが詰まったりしていませんか。	ゴミを取り除く。絡まりやねじれを直す。	
差込プラグから火花が飛ぶ	差込プラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがありますが、IH方式固有のもので故障ではありません。		－
樹脂などのにおいがする	使いはじめのうちは、樹脂などのにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。気になる場合は「においが気になるときは洗浄する」を参照してお手入れしてください。		21
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	樹脂成形時に発生する跡で、使用上の品質に支障はありません。		－

こんな表示がでたときは

表示	処置	参照ページ
「Err」が表示され、「ピーーー」と音が鳴り続けたり、「ピピピピピ…」という音がする Err ケーキ 洗浄	**本体をカーペットなどの上や、室温の高い場所に置いている**と、吸・排気孔がふさがれ、温度が上昇し、キーを押しても反応しない場合があります。そのような場合は、以下の手順で処置してください。 ① 差込プラグを抜く ② 吸・排気孔がふさがれない室温の低い場所へ移動する ③ 再度、差込プラグをコンセントに差し込み、キー操作を行う ※それでも反応しない場合は本体の異常です。差込プラグを抜いた後、お買い上げの販売店に修理をご依頼ください。	3

樹脂部品について

※ 熱や蒸気にふれる樹脂部品は、ご使用にともない傷んでくる場合があります。お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガーお客様ご相談窓口までお問い合せください。

●このメニューガイドで使用している計量カップは、0.18L（付属の計量カップ）です。
●大さじは、15mLです。　●小さじは、5mLです。
※無洗米を炊く場合は、お米を洗う必要はありません。
※「七草粥」「麦とろごはん」「かやくごはん」は、無洗米が選べます。

新春の訪れを感じさせる日本の風習食。

七草粥

おかゆメニュー

■材料(4人分)
●米…1カップ
●塩…少さじ1/3
●七草[せり、なずな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶの若葉)、すずしろ(大根の若葉)]…各適量

■つくり方
❶七草はそのうち手に入りやすい2〜3種類を選んで100gぐらい用意し、さっと茹でて水にさらし、かたくしぼって細かく刻みます。
❷米を内なべで洗米し、「おかゆ·全」の目盛1まで水を加え、「おかゆ」で炊きあげます。
❸炊きあがったら七草と塩を加え、ひと混ぜします。

ご注意
●塩は必ず炊きあがってから加えてください。最初から加えて炊くと、うまく炊けない場合があります。
●おかゆは炊きあがり後、保温になりません。時間がたつと粘りが出て味が変わりますので、早めにお召し上がりください。
●具を加えてからの水位が、「おかゆ」の一番上の目盛より上にならないようにしてください。

カルシウムたっぷりの健康食。

いりこ入り玄米ごはん

玄米メニュー

■材料(4人分)
●玄米……3カップ
●いりこ……30g
●塩ふき昆布……10g
●酒……大さじ2
●醤油……小さじ2

■つくり方
❶玄米を内なべで洗米し、調味料を加え、「玄米」の目盛3まで水を加えてよく混ぜ合わせます。
❷①に頭と腹を取ったいりこをのせ、「玄米」で炊きあげます。
❸炊きあがったら塩ふき昆布を加え、全体をふんわりと混ぜ合わせます。

ご注意
●玄米は約1〜2時間浸水させると、よりやわらかく炊きあがります。
●醤油·みりんなど、調味料が多すぎると、うまく炊けない場合があります。

麦ごはん特有の歯ざわりと味わいが楽しめます。

麦とろごはん

雑穀メニュー

■材料(4人分)
●米……3カップ
●押麦……1/2カップ
●まぐろ(刺し身用)……300g
●まぐろの漬けダレ
　しょうゆ……大さじ5
　みりん……大さじ3
　花がつお……15g
●山いも……400g
●酢……適量
●とろろの味つけ
　塩……少々
　だし汁……90mL
●うずら卵……4個
●おろしわさび(生)……適量
●もみのり……適量

■つくり方
❶米を内なべで洗米し、「白米」の目盛3まで水を加え、押麦をのせます。麦を入れた分、水1/2カップを追加して、「雑穀」で炊きあげます。
❷まぐろは1.5cmの角切りにします。
❸漬けダレの材料を合わせてひと煮立ちさせ、こして冷まし、②を浸けておきます。
❹山いもは皮を厚めにむき、酢水にさらします。
❺山いもの水気をふき取り、目の細かいおろし金ですりおろしながらすり鉢に入れ、さらにすりこ木で全体をよくすります。
❻⑤にだし汁を加えてさらにすりのばし、塩で味を整えます。
❼どんぶりにごはんをよそい、まぐろの1/4量を漬けダレにからめながら盛りつけます。
❽⑦の上に漬けダレを適量回しかけてから、③のとろろを1/4量かけ、うずら卵を割ってもみのりをあしらい、おろしわさびを添えます。

具とごはんの絶妙のバランス。

かやくごはん

■材料（4人分）

●米……3カップ
●昆布……3cm角1枚
●味付け調味料
　醤油…大さじ2
　酒…大さじ1
　みりん…大さじ1／2
　塩…小さじ1／2
●鶏もも肉…60g
●油揚げ…1／2枚
●人参…40g
●ごぼう…35g
●コンニャク…1／8丁
●干し椎茸…2枚
●さやえんどう…8枚
●酒·醤油·塩·酢…各適量
●揉み海苔……少々

■つくり方

❶鶏肉は1cm角に切り、酒、醤油各少々をまぶしておきます。
❷油揚げは油抜きをして縦半分に切り、細切りにしておきます。
❸人参は皮をむき、3cmの長さの太めの細切りにします。
❹ごぼうは包丁の背で皮をこそげ取り、ささがきにして酢水にさらします。
❺コンニャクは水から4～5分茹で、水で洗って人参と同様に切ります。
❻干し椎茸は水に浸けて柔らかく戻し、石づきを取り除いてから細切りにします。
❼さやえんどうは筋を引き、塩茹でにしたあと、冷水に取り、色止めして細切りにします。
❽米を内なべで洗米してから、味付け調味料を加えて「極うま」の目盛3まで水を加え、よく混ぜ合わせてからさやえんどう以外の具と昆布をのせ、「炊込み（おこげ選択）」で炊きあげます。
❾⑧が炊きあがったら、昆布を取り出し、さやえんどうを加えて全体をよくかき混ぜ、器に盛りつけてから揉み海苔を散らします。

ご注意
●水の量は、具の種類によって多少加減してください。
●最初から加える場合の具の量は米の重さの約45%以下にしてください。
多いとうまく炊けない場合があります。（1カップに対して具は約70g以下）

面倒なおこわも、「炊きたて」で簡単に。

赤飯

おこわ
メニュー

■材料（4人分）

●もち米……3カップ
●あずき……80g
●胡麻塩……少々

■つくり方

❶あずきを洗って鍋に入れ、その５倍の水を入れ、火にかけます。煮立てばお湯を捨て、新たにあずきの５倍量ぐらいの水を入れ、強火にかけてかために茹でます。
❷あずきと茹で汁に分け、茹で汁はボウルに取り、お玉ですくい落としながら、空気にふれさせて、手早く冷まします。
❸もち米は内なべで洗米し、あずきの茹で汁を「おこわ」の目盛3まで加え（足りない場合は水を加えます）、よく混ぜ合わせます。
❹③に②のあずきをのせ、「おこわ」で炊きあげます。
❺炊きあがったら全体をふんわりと混ぜて器に盛り、胡麻塩を添えます。

スポンジケーキ

ケーキ
メニュー

■材料（100サイズ/180サイズ どちらも1台分）

卵（M）……4個/5個
砂糖（上白糖）……120g/150g
薄力粉……120g/150g
無塩バター……40g/50g
無塩バター（内なべに塗る用）
……適量/適量

●飾り用
生クリーム（動物性）……200mL/250mL
グラニュー糖……24g/30g
いちご、ブルーベリー……各適量/各適量

■つくり方（内なべ使用）

❶卵は常温に戻し、薄力粉はふるっておきます。無塩バターは溶かしておきます。
❷ボウルに卵、砂糖を入れて軽く混ぜ合わせます。
❸②のボウルを40℃の湯せんにかけて混ぜ合わせ、砂糖が見えなくなるまで混ざったら湯せんからはずします。
❹③をハンドミキサーの高速で泡立てます。白っぽくなり、泡立て器を持ちあげると、こんもりと泡立て器に残り、ゆっくり落ちるようになるまで泡立てます。最後に低速で1分ほど泡立て、泡立ちを整えます。
❺④に①の薄力粉を入れ、粉っぽさがなくなるまでゴムベラでさっくり混ぜます。溶かしたバターも加えて混ぜます。
❻薄くバターを塗った内なべに⑤の生地を流し入れ、やわらかい布の上で空気抜きしてから、「ケーキ」で35分（180サイズは40分）焼きます。
❼焼きあがったら内なべから取り出して冷まし、グラニュー糖を加えて泡立てた生クリームといちご、ブルーベリーで飾り付けます。
※焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で［時］キーを押して追加の焼きあげ時間を合わせ、［炊飯/無洗米］キーを押して追加で焼いてください。

タタン風紅茶のケーキ

ケーキ
メニュー

■材料（100サイズ/180サイズ どちらも1台分）

●りんごのキャラメリゼ
りんご……1個/1$\frac{1}{2}$個
レモン汁……少々/少々
グラニュー糖……40g/60g
無塩バター……15g/25g
シナモン……適量/適量

●紅茶バターケーキ生地
薄力粉……100g/170g
ベーキングパウダー……小さじ$\frac{1}{3}$/小さじ$\frac{1}{2}$
卵……3個/5個
グラニュー糖……100g/170g
無塩バター……100g/170g
紅茶の葉（アールグレイ）
　茶葉が大きい場合は刻む……8g/12g
レモン汁……大さじ$\frac{1}{2}$/大さじ1
ブランデーまたはラム酒……大さじ1/大さじ1$\frac{1}{2}$
無塩バター（内なべに塗る用）……適量/適量

■つくり方（内なべ使用）

●りんごのキャラメリゼを作る
❶りんごは芯を取り、薄めの櫛形に切って、レモン汁をかけます。
❷①を耐熱皿に並べてグラニュー糖をまぶし、バターをのせてラップをします。様子を見ながら半透明になるまで電子レンジで2～4分加熱して、冷まします。
❸内なべに薄くバターを塗って、②を並べてシナモンをふります。りんごの煮汁はとっておきます。

●紅茶バターケーキ生地を作る
❶無塩バター、卵は常温に戻し、薄力粉とベーキングパウダーはふるっておきます。
❷バターにグラニュー糖の$\frac{2}{3}$量を2～3回に分けて加え、しっかり混ぜ合わせます。
❸卵は卵黄と卵白に分けます。②に卵黄を1個ずつ加えてしっかり混ぜ、レモン汁、ブランデー、紅茶の葉、りんごの煮汁を加えて混ぜ合わせます。
❹別のボウルに卵白と残りのグラニュー糖を入れて泡立て、メレンゲにします。泡立て器を持ちあげたときに角が立つまでしっかり泡立てます。
❺③に④のメレンゲの$\frac{2}{3}$量を2回に分けて混ぜ合わせます。
❻⑤に①の薄力粉とベーキングパウダーを入れて切るように混ぜ合わせます。
❼⑥に残りのメレンゲを加えて、手早く混ぜ合わせ、内なべに流し入れ、やわらかい布の上で空気抜きをしてから、「ケーキ」で50分（100·180サイズ）焼きます。
❽焼きあがったら、内なべから取り出して冷まします。
※焼き足りない場合は、保温ランプが点滅している状態で［時］キーを押して追加の焼きあげ時間を合わせ、［炊飯/無洗米］キーを押して追加で焼いてください。

現在時刻の合わせかた

時刻は24時間で表示されます。

※ 炊飯中・保温中・タイマー予約中・再加熱中は、時刻合わせできません。

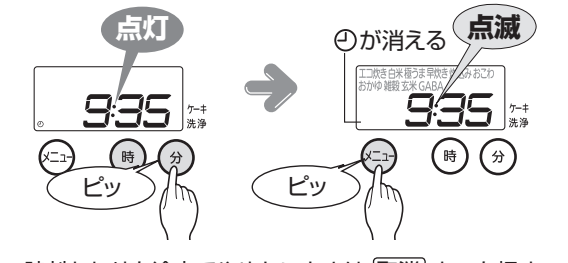
例：「9：30」を「9：35」に合わせる場合

1 差込プラグをコンセントに差し込む

2 時刻セットモードにする

時または分キーを押すと、◷ が点灯します。

3 時刻を合わせる

- 「時」は時キー、「分」は分キーを押して合わせます。
- 押し続けると早送りになります。
- 時刻を合わせ終わってから、メニューキーを押し、時刻合わせ完了です。

※ 時刻あわせを途中でやめたいときは 取消 キーを押す。

仕様

サイズ		1.0L（5.5合）タイプ	1.8L（1升）タイプ
電　源		100V 50～60Hz	
定格電力（W）		1200	1350
省エネ法関連表示 *1 *2 *3	最大炊飯容量（L）	1.0	1.8
	区分名	B	D
	蒸発水量 *4（g）	26.2	34.7
	年間消費電力量（kWh/年）	82.1	127.5
	1回当りの炊飯時消費電力量 *5（Wh）	152	200
	1時間当りの保温時消費電力量 *5（Wh）	18.2	23.0
	1時間当りのタイマー予約時消費電力量（Wh）	0.65	0.65
	1時間当りの待機時消費電力量（Wh）	0.54	0.54
炊飯容量（L）	エコ炊き	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	白　米	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	極うま	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	早炊き	0.18～1.0（1～5.5合）	0.36～1.8（2合～1升）
	炊込み	0.18～0.72（1～4合）	0.36～1.26（2～7合）
	おこわ	0.18～0.54（1～3合）	0.36～1.08（2～6合）
	おかゆ　全がゆ	0.09～0.27（0.5～1.5合）	0.09～0.45（0.5～2.5合）
	おかゆ　五分がゆ	0.09（0.5合）	0.09～0.27（0.5～1.5合）
	雑　穀	0.18～0.72（1～4合）	0.36～1.44（2～8合）
	玄　米	0.18～0.63（1～3.5合）	0.36～1.08（2～6合）
	玄米GABA（玄米ギャバ増量）	0.18～0.63（1～3.5合）	0.36～1.08（2～6合）
外形寸法 *6（cm）	幅	26.0	28.8
	奥　行	35.4	38.6
	高　さ	21.1	24.9
本体質量 *6（kg）		3.7	4.8
コードの長さ *6（m）		1.0	

*1 実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度・使用時間・お米の量・選んだメニュー・周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

*2「電気ジャー炊飯器」の家庭用品品質表示法に基づく省エネ法関連表示。

*3 年間消費電力量は、省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名および各表示値も同法に基づいています。）

*4 蒸発水量は、1回当りの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

*5 1回当りの炊飯時消費電力量は「エコ炊き」メニュー、1時間当りの保温時消費電力量は「エコ炊き」メニュー時の電力量です。（工場出荷時）

*6 おおよその数値です。

- 時計は、室温・使いかたによって1カ月に約30秒から120秒の差が生じる場合があります。
- 1カップ=約1合（約150g）です

停電があったとき

万一停電があっても再び通電されると機能は正常に働きます。

こんなとき停電になったら	再び通電されると
タイマーセット中	そのままタイマーが作動します。（停電している時間が長く、セット時刻を過ぎている場合は、すぐ炊き始めます。）
炊飯（再加熱）中	炊飯（再加熱）を続けます。
保温中	保温を続けます。

消耗品・別売品お買い求めについて

- パッキン類は消耗品です。使いかたによって差がありますが、ご使用にともなって傷んできます。
- 内なべのフッ素加工は、ご使用にともない消耗し、はがれることがあります。（P.4参照）

消耗品について、汚れやにおい・破損がひどくなったときは、以下のいずれかでお買い求めできますので、ご相談ください。

- お買い上げの販売店
- タイガーお客様ご相談窓口（下記「連絡先」参照）
- 消耗品・別売品のご購入専用ホームページ（下記「連絡先」参照）

保証とサービスについて

※ 修理を依頼される前にまず「うまく炊けない？と思ったら」（P.22・23）・「故障かな？と思ったら」（P.24・25）・「こんな表示が出たときは」（P.25）をご覧になり、お調べください。それでも不具合の場合は、下記に基づき、お買い上げの販売店にご相談ください。

1 保証書の内容のご確認と保管のお願い

保証書は、販売店にて所定事項を記入してお渡しいたしますので、「販売店印およびお買い上げ日」をご確認の上、内容をよくお読みになり、大切に保管してください。

2 保証期間はお買い上げの日から1年間です。（消耗品は除きます。）

保証書の記載内容に基づき修理（交換注1）いたします。くわしくは保証書をご覧ください。

3 修理（交換注1）を依頼されるとき

保証期間内……おそれいりますが、製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。

保証期間内過ぎているとき……まず、お買い上げの販売店にご相談ください。修理（交換注1）によって機能が維持できる場合は、ご要望により有料修理（交換注1）いたします。ご相談の際、次のことをお知らせください。
①製品名　②品番　③製品の状況（できるだけくわしく）

4 炊飯ジャーの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。この期間は経済産業省の指導によるものです。補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5 修理料金とは

修理料金とは、おもに技術料と部品代で構成されています。

技術料……不具合の原因を診断する作業、故障箇所を修復する作業（修理および部品交換・調整・修理後の点検など）の料金です。

部品代……製品の修復に使った部品の代金です。

6 その他製品に関するお問合せ、ご質問がございましたら、お買い上げの販売店、または「連絡先」に記載のタイガー お客様ご相談窓口（下記）までご相談ください。

●本書に記載の意匠、仕様および部品は性能向上のために、一部予告なく変更することがあります。

注1）交換は、内なべのみ対象となります。

連絡先

タイガー魔法瓶株式会社　本社 〒571-8571 大阪府門真市速見町3番1号

使いかた・お買い物のご相談は **お客様ご相談窓口**

ナビダイヤル（全国共通番号）

0570-011101
有料でご案内させていただいております。

※ナビダイヤルがご利用いただけない場合はこちらへ
TEL（06）6906-2121

●受付時間　AM9:00～PM5:00　月曜日～金曜日（祝日・弊社休業日を除きます。）

※上記の連絡先の名称、電話番号、所在地は変更することがありますのでご了承ください。

ホームページアドレス　http://www.tiger.jp/

消耗品・別売品のご購入ホームページ　http://www.tiger.jp/shop.html